

# Егемен Қазақстан

 Egemen.kz

## Сүт тағамдарын әзірлеу



Сүт тағамдарының адам денсаулығына пайдасы өте мол. Олар денсаулықты шыңдап, өмірді ұзарта түседі. Соның ішінде сүттен ашытылған тағамдарда адам ағзасы үшін қажетті белоктар мен кальций көп кездеседі. Олар жүрек-қан тамырларының жұмысын жеңілдетіп, жүйкеге жағымды әсер етеді. Сүйектің беріктігін қалыптастырады. Сүттен ашытылған тағамдардың тағы бір басты

**ерекшелігі, олардың бойындағы бактериялар ағзаны улайтын шірінді де зиянды заттарды жоюға қызмет етеді.**

Егер сіз сүт өнімдерін әзірлеп, онымен сауда жасауды өз тіршілігіңізге таяныш қылғыңыз келсе, ең алдымен, оның технологиялық тұрғыдан дұрыс және таза да сапалы әзірленуіне барынша мән беруіңіз керек. Өйткені, сүттің өз басы және одан әзірленген тағамдар көп жағдайда ағзада ауру тудыратын заттардың ықпалына түсуге бейім келеді. Сондықтан сүт өнімдерін әзірлеу барысында олардың технологиялық нормалары мен санитарлық жағдайының бұзылуы денсаулық үшін пайдалы өнімнің өзін оңай зиянды затқа айналдырып жібере алады.

Енді сүттен әзірленетін тағамдар мен олардың қасиеттеріне жеке-жеке тоқталайық.

### **Сүт.**

Сиыр мен қой, ешкі сүттері халық арасында көбірек пайдаланылады. Сүттің сапасы мен дәмі ең бірінші кезекте оның майлылығына байланысты болады. Сүт құрамында май көп кездесетін болса, ол соғұрлым дәмді де нәрлі келеді.

**Қымыз** – бұл бие сүтінен немесе басқа да ауыл шаруашылығында пайдаланылатын малдардың майынан ажыратылған сүтінен әзірленетін қышқыл дәмді диеталық сусын. Қымызды сиыр сүтінен де әзірлеуге болады. Мұндай жағдайда жаңа сауылған сүт пен майынан ажыратылған сүтті және сарысуды, қантты (2,5 пайыз) араластырып пастерлендіреді. Мұнан кейін өнімді салқындатады да, арнайы ұйытқымен ашымалдандырып ұйытады. Сүттің қышқылдануы оның құрамында антибиотик заттардың қалыптасуына ықпал етеді. Олардың туберкулезбен ауырған адамды қымызбен емдеген кезде әсері күшті болады.

### **Шұбат.**

Оны түйе сүтінен әзірлейді. Ол қымызға қарағанда қою да майлы болып келеді. Шұбат ұзақ уақыт сақталады. Өзінің шипалық қасиетін де бойында ұзақ сақтайды.

### **Құрт.**

Құртты сүзбеден дайындайды. Ал сүзбені дайындау үшін сүтті ашытып барып, қайнатады. Қайнату барысында сүттің едәуір бөлігі сарысуға айналғанға дейін араластырып отыру керек. Мұнан кейін оны оттан алып сүзіп, қоймалжың бөлігін пайдаланады. Оны тұздап, бөлшектеп, қолмен белгілі бір пішінге келтіріп барып, таза ауаға қояды. Осы сүзбе әбден кепкен кезде барып құртқа айналады. Қазақ халқы сүзбе мен құртты көп жағдайда осылай әзірлейді.

### **Айран.**

Бұл – Қазақстанда неғұрлым кеңінен тараған тағамдардың бірі. Айранды әзірлеу үшін сүттің 1 литріне тостағанның  $\frac{3}{4}$  бөлігіндей немесе жартылай бөлігіндей шамадағы ұйытқы қосады. Ұйытқы ретінде қатықты, айранды немесе қаймақты да пайдалануға болады.

Алдымен сүтті қайнауына жеткізбей қыздырады да, үй температурасында салқындатады. Мұнан кейін әзірленген арнайы қоспаны қосып араластырып, шыны банкаға немесе қыш ыдысқа құйып, әбден дайын болғанша жылылап орап, 5-6 сағат сақтап қояды.

### **Қаймақ.**

Оны сүт қышқылы бактериясымен ашымалданып пастерленген ұйыған сүттен немесе кілегейден алады. Осы үдерістерден кейін пайда болған өнімді әбден пісіп жетілгенше 18-20 градустық температурада сақтап қояды. Мөлшермен алғанда 3 сағат уақыттың ішінде кілегей ұйып, оның бойында ашымалды дәм пайда болады. Осылайша алынған қаймақты 2-6 градустық температурада 1 тәулік бойы сақтайды. Осының нәтижесінде қаймақ өзінің сапалық дәрежесіне жетеді.

**Өнімдерді әзірлеу үшін қажетті орын-жай.** Сүт өнімдерін әзірлеу ісімен айналысу үшін тиісті орын-жай қажет. Ол орын-жай таза, жарық болуы тиіс. Сонымен қатар, қажетті микроклимат болуы керек.

**Өнімдерді дайындаудың жалпы технологиясы.** Сүттен ашытылған өнімдерді әзірлеудің басты технологиясы ретінде сүтке сүт қышқылдары бактерияларын бойына жинақтаған ұйытқының болуы тиіс екендігін атап көрсетеміз. Ол ұйытқыларды әр адам өз шеберлігіне байланысты өз бетімен дайындап алуына немесе белгілі бір қоспаларды қосу арқылы дайындауына болады.

Сүттен ашытылған өнімдерді дайындау технологиясы төмендегідей үдерістерден тұрады. Сүтті қайнағанға дейін қыздырады, содан кейін 30-45 градус температурада салқындатады да, оған ұйытқы қосады. Ұйытқының көлемі сүт көлемінің 3-5 пайызын құрайды. Мұнан кейін сүтті қажеттідысқа (тостаған, банк, шөлмек және т.б.) құйып, әбден ұйығанша орап, жылылап сақтайды. Осындай жылытылған термоста ұйыған сүттің тұру уақыты көп жағдайда ашымалданғанға дейінгі мерзімді қамтиды. Яғни, өнімнің ашып кетуіне жол бермей алу керек те, мұнан кейін 10 градустан аспайтын температурада ұстаған жөн. Сонан кейін барып дайын болған өнімді тоңазытқышқа қойып салқындатып алған жөн. Сол кезде ол өзінің бабымен пісіп-жетіледі.

**Өнімді өткізу жолдары.** Сүттен ашытылған өнімдерді пайдалану үшін сол қалпында өткізуге немесе оларды одан әрі өңдей түсу үшін тапсыруға болады. Өткізу үшін сауда дүкендеріне, базарларға барып, олардың иелерімен келіссөздер жүргізген орынды. Әдетте мұндай өнімді әзірлеушілердің нақты бір тұтынушылары болады. Өйткені, еліміздегі сүт пен одан дайындалатын өнімдер рыногы өте кең. Олар көптеген сауда дүкендерінде сатылады. Оның үстіне сүт өнімдері бұзылуға, іріп кетуге бейім. Екіншіден алғанда, тұтынушы оның қандай жолмен дайындалғандығын білуге де құштарлық танытады. Міне, осындай жағдайда ең алдымен тұтынушы сеніміне ие болу қажет. Егер сіздің өзіңіздің тұтынушылық ортаңыз қалыптасқан болса, онда сізге өз өніміңізді өткізу неғұрлым жеңілдік тиеді.

**Болуы мүмкін шығындар.** Негізгі шығын деп мал сатып алуға кететін шығынды айтуға болады. Егер сіздің өзіңіздің сиырыңыз бен биеніз, інгеніңіз болса, онда сізге сүт өнімдерін әзірлеу үшін белгілі бір шығын шығарып қажеті жоқ. Бұл жерде барлық мәселе сүт өнімдерін әзірлеу жолындағы сіздің шеберлігіңізге байланысты болады.

**Кіретін кірістер.** Шамамен алғанда 1 литр қымыздың бағасы 400 теңге тұрады. Сонда сіз күніне бір биеден 5 литр қымыз сауып, оны ашытып сататын болсаңыз, 2000 теңге пайда табасыз. 1 айдағы пайдаңыз 60 мың теңгені құрайды. Әрине, бұл ең аз мөлшермен алғанда. Ал 1 литр сүтті ең кем дегенде 100 теңгеден өткізуге болады. Егер күніне 10 литр сүт сауып сататын болсаңыз, одан 1000 теңге пайда табасыз. Ал айлық пайдаңыз 30 мың теңгені құрайды. Әдетте сүт сауып сататын адамдар осы іске бірнеше сиыр пайдаланатындығы анық. Сондықтан сүт сататындардың айлық пайдасы бұдан да көп болып келеді.

1 литр шұбатты ең аз дегенде 300 теңгеге өткізуге болады. Егер сіз күніне 3 литр шұбат әзірлеп сатқан жағдайда, одан 900 теңге пайда табасыз. Мұндай жағдайда айлық пайдаңыз 27 мың теңгені құрайтын болады.

1 килограмм сүзбе 350 теңге, 1 литр айран 200 теңге, 1 килограмм құрт 1000 теңге тұрады. Әрине, бұл өнімдердің бағасы әр өңірде әртүрлі болғандықтан, біз бұл жерде неғұрлым төменірек баға бойынша есептегенімізді айта кетпекпіз.

Міне, осы өнімдердің барлығының басын қосатын болсақ, сіз бір айдың ішінде сүт пен одан жасалған өнімдерді әзірлеп сатудан әжептәуір пайда алатын боласыз.

Пайдалы кеңестерді мына сайттардан алуыңызға болады:

<http://www.manufactoryer.ru/articles/1634>

[http://revolution.allbest.ru/](http://revolution.allbest.ru/marketing/00028975_0.html)

[marketing/00028975\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00028975_0.html)

<http://www.memst.kzz.tr/detail.php?ID=1156>

<http://www.dekret.ru/obraz/kislomoloko.html>

Әзірлеген Сұңғат ӘЛІПБАЙ